# Abuelo „ Anejo XV Napoleon Cognac Cask Finish ” 15-ti letý panamský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové













| | |
|---|---|
| EAN | 7451101210523 |
| Kód produktu | RU010445 |

Tento exkluzivní panamský stařený rum z palírny Varela Hermanos je součástí limitované edice XV Finish Collection, která představuje vrcholné dílo tamních rumových mistrů. Série vzdává hold místům, jež inspirovala její vznik, přičemž edice s přídomkem Napoleon odkazuje na Francii a její slavnou tradici výroby koňaku. Základ tvoří pečlivě vybraná směs rumů z melasy o průměrném stáří 15 let, která nejprve zraje v sudech z amerického bílého dubu po bourbonu, a následně dozrává v sudech z francouzského dubu, ve kterých dříve odpočíval prémiový koňak. Výsledný destilát s mahagonovou barvou nabízí sofistikované propojení latinskoamerické rumové tradice s kontinentální elegancí, přičemž se stáčí v dárkovém balení při klasické síle 40 % alkoholu.

Vůně: Jemná, komplexní a ovocně sladká. Výrazné aroma sušeného ovoce, zejména švestek a rozinek, doprovázejí rafinované tóny opáleného dubového dřeva, kakaa, vanilky, karamelu a nezaměnitelný koňakový dotek.

Chuť: Robustní, zakulacená a dezertně plná s lehkou sofistikovanou suchostí. Na patře se rozlévá bohatá záplava sladkého karamelu, rozinek, mléčné čokolády a pečeného ovoce, kterou skvěle vyvažují vyzrálé dřevité noty, nádech kávy a jemné koření.

Závěr: Dlouhý, hřejivý a perfektně vyvážený. Sladké tóny tmavé čokolády a sušených rozinek pozvolna ustupují jemně kořenitému, jemnému a hlubokému dozvuku s přetrvávajícím vlivem dubového dřeva z koňakových sudů.

| | |
|---|---|
| Dostupnost na hlavním skladě: | expedujeme ihned |
| Dostupné množství u dodavatele: | na dotaz do 7 dní |

# Abuelo „ Anejo XV Napoleon Cognac Cask Finish ” 15-ti letý panamský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

## Popis

Značka Ron Abuelo a palírna Hacienda San Isidro představují jeden z nejvýznamnějších klenotů panamské produkce rumu, jehož historie sahá až do roku 1908. Tehdy mladý španělský imigrant Don José Varela Blanco založil v panamském městě Pesé vůbec první cukrovar v zemi. Pesé se nachází v úrodném údolí, které má ideální mikroklima pro pěstování cukrové třtiny, s mírnými dešti a stabilními teplotami po celý rok. V roce 1936 pak Don José na naléhání svých synů rozšířil podnikání o destilaci alkoholu ze šťávy z cukrové třtiny, čímž položil základy pro vznik dnešní vyhlášené palírny Hermanos Varela, která rumy Abuelo vyrábí. Jedním z nejzajímavějších aspektů palírny je skutečnost, že si jako jedna z mála na světě zachovává stoprocentní kontrolu nad celým procesem výroby, od zasetí stébla třtiny až po lahvování. Společnost Varela Hermanos vlastní zhruba 1 200 hektarů půdy, na které pěstuje výhradně vlastní cukrovou třtinu. Během období sklizně, kterému se v Panamě říká zafra, se třtina sklízí a okamžitě lisuje, aby se získala čerstvá šťáva a vysoce kvalitní melasa. Palírna k fermentaci používá svůj vlastní, po generace kultivovaný kmen kvasinek, což dodává rumu Abuelo jeho specifický a nezaměnitelný chuťový profil. Samotné zrání rumů Abuelo probíhá v rozsáhlých skladech palírny v oblastech s vysokou vlhkostí a tropickými teplotami, což proces stárnutí výrazně urychluje v porovnání s evropským klimatem. Rumy zrají primárně v pečlivě vybraných sudech z amerického bílého dubu po bourbonu, které nápoji dodávají tóny vanilky, karamelu a jemného koření. Palírna je však známá také svými experimenty a inovativním přístupem k takzvanému finálnímu stárnutí. V rámci speciálních edic nechává své rumy dozrávat v sudech po prestižních evropských vínech a destilátech, jako je koňak, portské víno tawny nebo španělské sherry oloroso, což výslednému rumu propůjčuje mimořádnou komplexnost. Název rumu, kde slovo „Abuelo“ v překladu ze španělštiny znamená dědeček, odkazuje na tradici, rodinné dědictví a úctu ke starším generacím, které předávaly své zkušenosti dál. Postava staršího muže na etiketě symbolizuje moudrost, čas a trpělivost, což jsou klíčové hodnoty potřebné pro proces zrání prémiového rumu. Dnes firmu vede již třetí a čtvrtá generace rodiny Varela, přičemž palírna se neustále modernizuje a zavádí ekologické postupy, jako je recyklace odpadních vod a využívání zbytků vylisované třtiny, takzvané bagasy, jako biomasy pro pohon vlastních energetických systémů.

## Hlavní parametry

| | |
|---|---|
| Značka | Abuelo |
| Druh | poctivý třtinový Rum |
| Detail | zrání rumu bylo dokončeno ve vyjímečných sudech, vyzrálý rum v dřevěných sudech |
| Původ | Panama |
| Zrání | 15 roků, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Cognac |
| Produkce | limitovaná edice |
| Balení | dárkové, krabička & tuba |
| Objem | 700 ml |
| Alkohol ABV | 40,00 % |

## LMIV & Doplňkové parametry

| | |
|---|---|
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |
| Zařazení produktu | rum |
| Složení | voda, třtinový destilát |